Lieben Sie sie auch, die Nidletäfeli? Die Herstellung ist einfach.

Auftrag:

1. Lesen Sie das Rezept sorgfältig.
2. Legen Sie mit Flemo das Rezept aus.
3. Verwenden Sie die Fachausdrücke.

Zeit: 20 Minuten

1. Erklären Sie Ihren Kolleginnen und Kollegen Ihre Vorgehensweise

**Zutaten für 4 Portionen Nidletäfeli**

500 g Zucker

1 dl Milch

1 TL Vanilleextract ([L](http://www.kochmeister.com/lexikon_neueintrag.php?l=Vanilleextract))

5 dl Rahm

**Zubereitung:**

Milch. Rahm, Zucker und Vanilleextract in eine Pfanne geben. Unter stetem Rühren aufkochen lassen und so lange kochen, bis die Masse goldbraun wird, ca. 30 bis 40 Minuten. Die Masse auf ein bebuttertes Backblech giessen und ca. 1 cm dick ausstreichen. Auskühlen lassen, dann in 1 cm grosse Würfel schneiden.